مجلة

مَهدوي الخُطى



عيد الغدير الأغر

مَهدوي الخُطى

مجلة دورية موجهة للجيل
الصاعد لغرس الافكار المهدوية
و إنشاء جيل قويم لنصرة إمام
زمانه بعون الله.

العدد السادس عشر:

عيد الغدير الأغر


من الاعمال المستحبة في عيد الغدير
الغسل
الصيام
زيارة أمير المؤمنين

مقطع من زيارة أمير المؤمنين...

اَلسَّلامُ عَلَيْكَ يا اَميرَ الْمُؤْمِنينَ، وَسَيِّدَ الْوَصِيينَ، وَوارِثَ عِلْمِ النَّبِيينَ، وَوَلِيَّ رَبِّ الْعالَمينَ، وَمَوْلايَ وَمَوْلَى الْمُؤْمِنينَ وَرَحْمَةُ اللّهِ وَبَرَكاتُهُ، اَلسَّلامُ عَلَيْكَ يا مَوْلايَ يا اَميرَ الْمُؤْمِنينَ، يا اَمينَ اللّهِ في اَرْضِهِ، وَسَفيرَهُ في خَلْقِهِ، وَحُجَّتَهُ الْبالِغَةَ عَلى عِبادِهِ، اَلسَّلامُ عَلَيْكَ يا دينَ اللّهِ الْقَويمَ، وَصِراطَهُ الْمُسْتَقيمَ، اَلسَّلامُ عَلَيْكَ اَيُّهَا النَّبَأُ الْعَظيمُ الَّذي هُمْ فيهِ مُخْتَلِفُونَ وَعَنْهُ يَسْأَلُونَ. اَلسَّلامُ عَلَيْكَ يا اَميرَ الْمُؤْمِنينَ، آمَنْتَ بِاللّهِ وَهُمْ مُشْرِكُونَ، وَصَدَّقْتَ بِالْحَقِّ وَهُمْ مُكَذِّبُونَ، وَجاهَدْتَ وَهُمْ مُحْجِمُونَ

يُسمَّى هذا العيد بعيد الغدير نسبة إلى المكان الذي وقعت فيه مراسم التنصيب الالهي والتتويج الرباني للإمام علي بن أبي طالب (عليه السلام)، وهذا المكان عرف بـ(غدير خم)





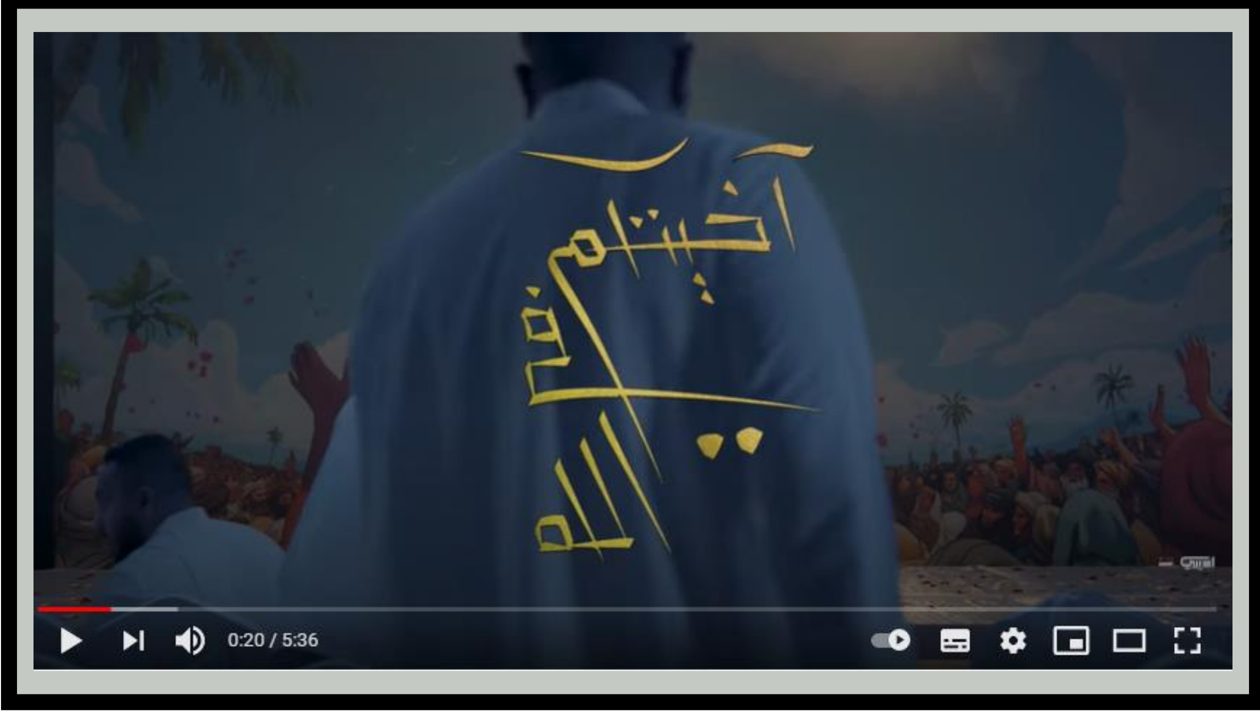


يسمى يوم عيد الغدير في السماء: يوم العهد المعهود، واسمه في الأرض: يوم الميثاق المأخوذ والجمع المشهود.


الحمد لله الذي جعلنا
من المتمسكين
بولاية أمير المؤمنين

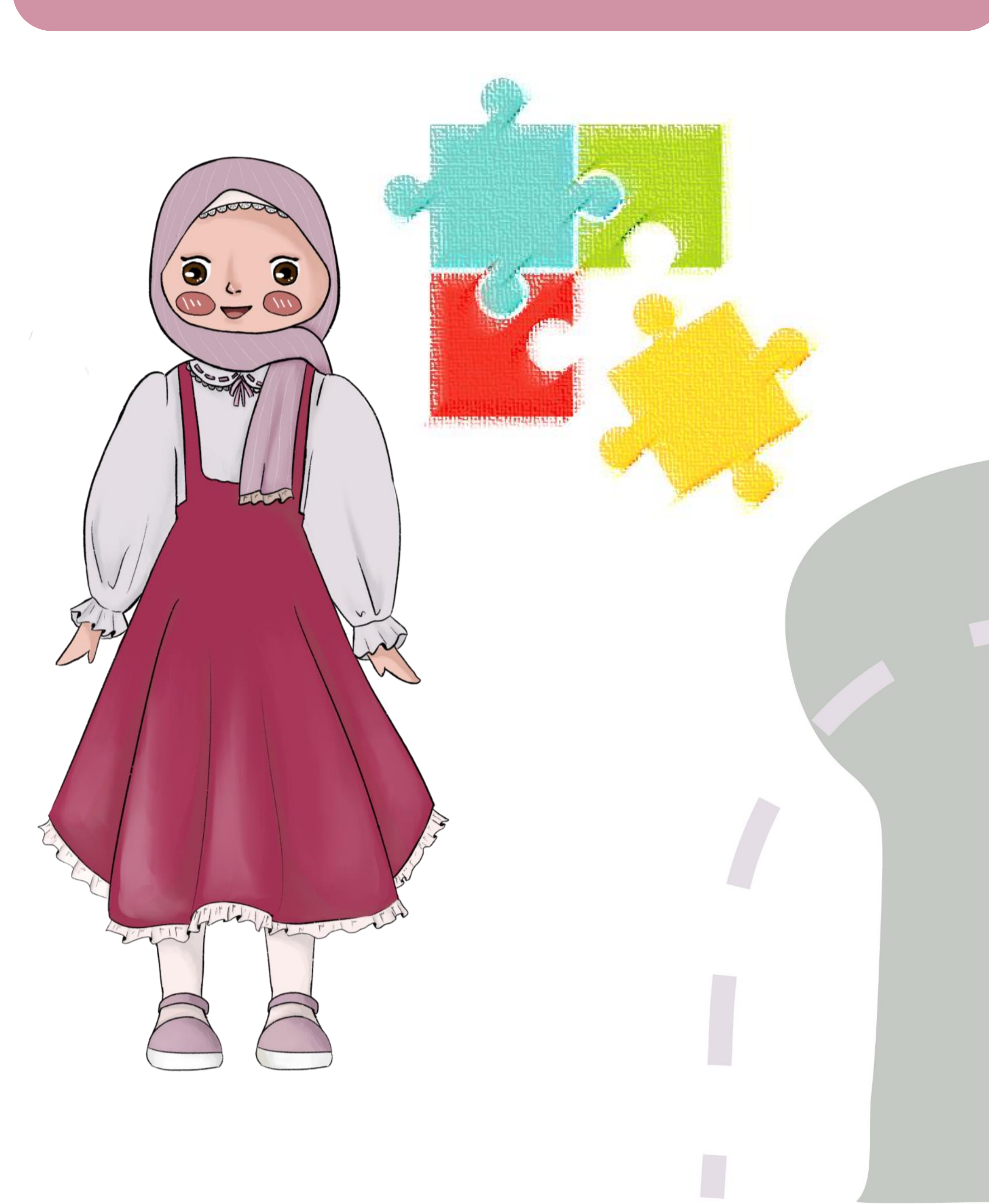
قم بالنقر على مكبر الصوت
للاستماع إلى الأهازيج



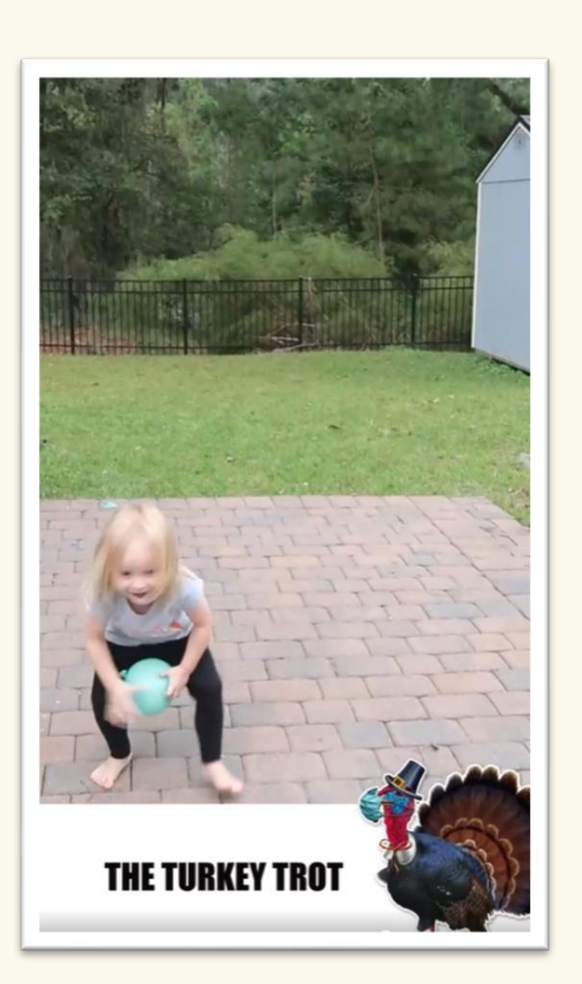



0:10
0 ✓
في اي سنة
حدثت بيعة الغدير؟
غدير خُمّ
(اليَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتْمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الإِسْلاَمَ دِينًا)
يوم كمال الدين
يوم العهد المعهود
الثامن عشر من ذي الحجّة
حسان بن ثابت
(إِنَّمَا وَلِيُّكُمُ اللهُ وَرَسُولُهُ وَالَّذِينَ آمَنُوا الَّذِينَ يُقِيمُونَ الصَّلاَةَ وَيُؤْتُونَ الزَّكَاةَ وَهُمْ رَاكِعُونَ)
النبي محمد
قيل بلغوا مائة وعشرين ألفا
في السنة العاشرة للهجرة
ابدأ التحدي من خلال النقر هنا

قم بالنقر على القطع الملونة لتركيب الصورة



وقت المرح مع النشاط العائلي

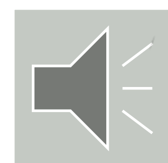




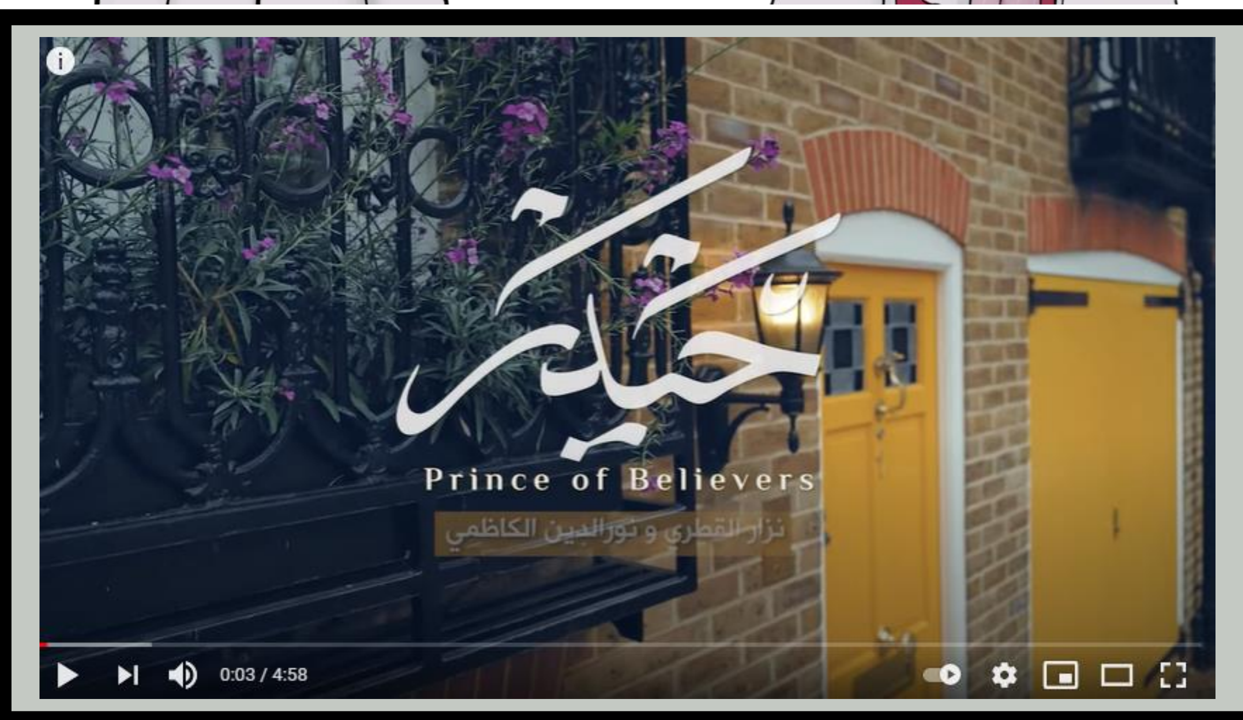
انقر هنا لمشاهدة النشاط العائلي، واصنع المرح مع عائلتك

قم بالنقر على مكبر الصوت للاستماع إلى الأهازيج













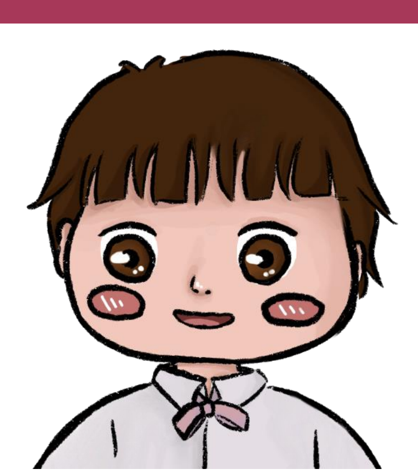
١. تخلط المكونات الجافة سريعاً في وعاء

٢. في وعاء آخر نخلط الزيت و السكر بملعقة خشبية ، ثم نضيف البيض و الفانيلا

٣. تضاف المكونات الجافة ،ويقلب الخليط بشكل سريع

٤. يسكب الخليط في قالب مدهون بزيت او مغطى بورق زبدة

٥.يخبز في فرن مسبق التسخين على حرارة ١٨٠ لمدة ٢٠ الى ٢٢ دقيقة



سنشاركم وصفة لذيذة صنعناها للاحتفال بهذه المناسبة العظيمة



وقت المتعة مع العمل الفني



انقر هنا
لمشاهدة كيفية
صنع العمل الفني
الممتع

بألواننا الجميلة نضفي على الصورة البهجة

مشاركات الأصدقاء



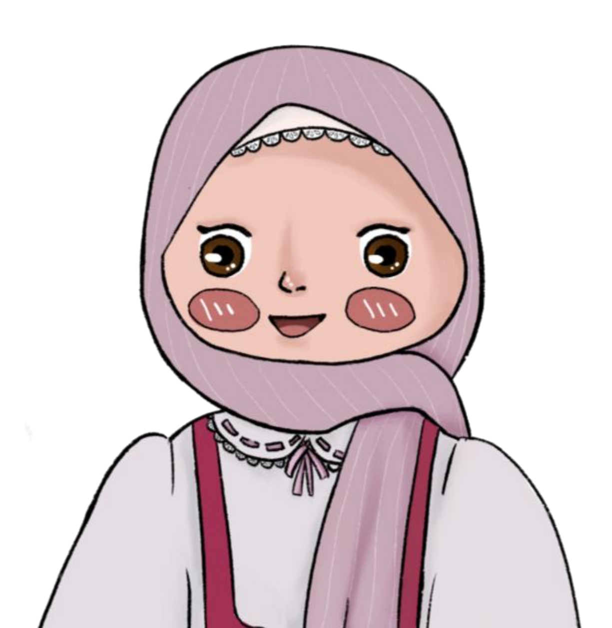

فاطمة
هيثم ١
العراق



يقين ياسر
محسن



عسل ياسر
محسن





ها قد وصلنا إلى محطة الختام ولكنها ليست النهاية انتظرونا يا أصدقاء في المناسبات المقبلة، نراكم بخير.



لمتابعة إصدارات المجلة قم بالنقر على أيقونة التيلقرام